

PIC 2019				
Tema gerador: Biotética				
Disciplinas	Segurança alimentar	Corpo social	Conflitos territoriais	História e memória
<b>Biologia</b>	* Impactos da contaminação do solo e da água na produção de alimentos	* Hábitos alimentares e o consumo de açúcares e gorduras. * Rotulagem de alimentos.	* Impactos dos empreendimentos industriais na região Sul do Estado.	* Histórico dos impactos ambientais (local e regional) causados por grandes obras. * Levantamento fotográfico que mostre as transformações das áreas de vegetação ao longo dos anos.
<b>Educação Física</b>	* Uso de Suplementos alimentares em praticantes de exercícios físicos e esportes	* Imagem corporal, dieta e exercícios físicos * Doping no esporte de alto rendimento	* Violência no esporte	* Jogos Olímpicos: do fair play ao doping
<b>Filosofia</b>	* Efeitos dos alimentos transgênicos no organismo. * Dietas: paleolítica, cetogênica, low carb, frugívora, sem glúten, etc. Suas aplicações para doenças. Seus usos para emagrecimento sem acompanhamento médico.	* Legislação para a pesquisa com animais, embriões e seres humanos. Experimentos em animais, embriões e seres humanos. * Regulamentação sanitária de medicamentos. Regras no processo de liberação e apreensão de remédios. Controle da Anvisa. Patentes. Uso indiscriminado de medicamentos sem prescrição. Efeitos colaterais de emagrecedores, ansiolíticos e antidepressivos. * Cobertura dos Planos da Saúde x Código de Defesa do Consumidor * Aborto, Clonagem, Células-tronco embrionárias, Eutanásia, DST, etc. * Legislação para a profilaxia em casos de estupro. Humanização do atendimento nas delegacias e hospitais. Definição de estupro na legislação. * Humanização do parto. Violência obstétrica.	* Respeito às tradições indígenas em suas relações com a vida. * Relação entre médicos e pacientes indígenas. * Caça Esportiva	* Aplicação da lei orgânica da Saúde (Lei 9.080/90) no município de Piúma. O atendimento do SUS, a postura profissional e a humanização do tratamento * Investigar sobre as DST's: o conhecimento dos alunos, o ambiente virtual na construção do saber do educando e a função da escola
<b>História</b>	* Os diferentes modelos de produção agrícola ao longo da história humana. * Um panorama da produção de transgênicos no Brasil e no Mundo	* A representação do corpo humano nos diferentes períodos históricos. * A relação da biotética e medicina em diferentes culturas.	* Estabelecer as principais áreas de conflitos no Espírito Santo devido a exploração de recursos naturais; * Discutir a existência e permanência das comunidades tradicionais no sul do Espírito Santo frente ao crescimento urbano/industrial	* Histórico, organização e objetos de pesquisa da Biotética no mundo e no Brasil.
<b>Introdução à Pesca</b>	* Ações antrópicas em áreas de pesca que interferem na iniquidade do pescado capturado em ambiente marinho, estuarino e de águas interiores; * Evolução das pescarias e equipamentos que garantem qualidade do pescado; * Formas de captura, manejo e armazenamento à bordo e suas interferências na qualidade do pescado.	* Regulamentação e reconhecimento do profissional da pesca; * Relações socio-econômicas da comunidade pesqueira; * Dificuldades e problemas da atividade no que concerne à saúde física dos profissionais da pesca.	* Busca por novos pontos de pesca e disponibilidade de recurso para comunidades tradicionalmente pesqueiras; * Apporte tecnológico que favorece maior captura e capacidade de buscar pescados em regiões mais afastadas.	* História da pesca e sua evolução; * Pesca e cultura: profissão com técnicas hereditárias; importância da atividade no que diz respeito às comunidades tradicionais e relação social destes grupos.
<b>Matemática</b>	* Esclarecer em termos de quantidades o que significa cada valor em uma tabela de Valor Nutricional; * Discutir o significado do 0%, tendo em vista que este pode ser 0,001% e foi desconsiderado para a porção indicada, mas levando em conta um consumo muito maior que a porção referida isto pode tornar-se uma quantidade significativa; * Destacar o uso das figuras planas e espaciais neste tópicos, por exemplo o formato cilíndrico de alguns alimentos. Este formato tem um propósito?	* Discutir os índices utilizados para mensurar resultados do ponto de vista estético. Medidas dos braços, cintura, coxa entre outras partes que são utilizadas para indicar um nível de beleza ou mesmo saúde são estabelecidos a partir do perfil do indivíduo. * O significado de simetria associado ao conceito de beleza. Em geral, quanto mais simétrico, mais agradável aos olhos; * Destacar o uso das figuras planas e espaciais neste tópicos, por exemplo o formato cilíndrico de alguns remédios. Este formato tem um propósito?	* Estabelecimento de áreas de regiões (figuras planas) que não possuem uma fórmula pré-estabelecida, como o quadrado ou o círculo. * Utilizar-se de recursos numéricos, a partir de prós e contras, para "justificar" a implementação de grandes empreendimentos que afetam uma determinada região onde se estabelece tal empreendimento; * Destacar o uso (ou não) das figuras planas e espaciais neste tópicos, por exemplo: por que as regiões não são divididas em figuras planas que possuem uma maneira fácil de identificar as fronteiras?	* Comparar resultados de ações baseadas em princípios ao longo de um período, tendo em vista que estes foram mudando ao longo do tempo. Estes resultados podem ser mortalidade/extinção de alguma espécie, percentual de desmatamento, estrutura das cidades (formatos dos prédios, que são classificados como objetos tridimensionais), entre outros; * Destacar o uso das figuras planas e espaciais neste tópicos, por exemplo o formato dos prédios.
<b>Oceanologia e climatologia aplicada</b>	* Avaliação das condições higiênicas-sanitárias no locais de consumo de alimentos marinhos.	* Avaliação do consumo de alimentos marinhos.	* O impacto do aumento do nível do mar na ocupação urbana	* A relação dos sambaquis e a migração humana no litoral capixaba de acordo com as flutuações do nível do mar; * O impacto das mudanças ambientais nas cidades costeiras; 3. Estudos paleoambientais costeiros no litoral capixaba.
<b>Língua Portuguesa e Lit. Brasileira</b>	* Acesso à informação aos itens de composição dos produtos alimentícios; - Descrição técnica de alimentos; - Estudo da Legislação Sanitária (leitura e interpretação).	* Conceito de Corporalidade no contexto ocidental; * A representação do corpo feminino, do corpo masculino e do corpo não-binário; * A construção da subjetividade e a linguagem corporal; * Legitimidade e Caricatura do corpo no contexto sócio-histórico-cultural - Corpo e Arte: representações culturais; - O corpo na perspectiva afro-brasileira e indígena.	* A diversidade linguística em contexto migratório: o caso dos refugiados; * As fronteiras como espaço da multiculturalidade; * As variantes linguísticas na construção da identidade regional; * O discurso produzido em contexto de conflitos territoriais;	* Os relatos (narrativas) de memória de grupos sociais ao longo da história; * A importância dos registros/documentos históricos para a manutenção e preservação de grupos sociais minorizados; * Os aspectos ideológicos presentes nos discursos voltados à biotética.
<b>Química</b>	* Técnicas para aumentar e manter a qualidade final do pescado desde a captura até a conservação. * Parâmetros físico- químicos e microbiológicos importantes para alimentos industrializados. * Contaminantes químicos dos alimentos de origem natural. * Qualidade química dos alimentos, aditivos utilizados e suas reações.	- a atuação sob o ponto de vista químico no organismo humano causada pelo Uso de Suplementos alimentares. - a utilização dos animais na fabricação de cosméticos. - a utilização dos cosméticos na busca de Um padrão de beleza.	Pesquisar e relacionar a importância química desses recursos naturais e os seus métodos de extração nos tempos atuais. - Conflitos territoriais por água. - Conflitos territoriais por pedras preciosas. - Conflitos territoriais por petróleo.	* Os extratos vegetais ( matéria- prima para os cosméticos) utilizados em rituais das civilizações antigas: orientais, asiáticas, grega, romana, maia, asteca, incaica e as populações nativas no território que deu origem ao BRASIL; * Histórico dos conflitos por recursos naturais. * A história das técnicas utilizadas na conservação e processamento dos alimentos.
<b>Segurança, Meio Ambiente e Saúde</b>	Agricultura convencional x agricultura orgânica / Qual o percentual do consumo de pescado pela população de Piúma (investigar a demanda por esse tipo de alimento) e a conscientização da população quanto a origem desse pescado consumido (investigar a preocupação da população quanto a forma e local de captura, por exemplo)	* Estilo de vida a que preço * O ambiente de trabalho x o trabalhador da atividade pesqueira de Piúma (Ergonomia na atividade pesqueira, avaliar as condições de trabalho das atividades de pesca praticadas em Piúma.	Conflitos territoriais, suas consequências para Segurança, Meio Ambiente e Saúde	* Passado, presente e futuro da ação do homem sobre o planeta terra e suas consequências; * Relatos de acidentes ocorridos em atividades pesqueiras em Piúma (Uma forma de demonstrar a importância da segurança do trabalho nessa atividade)
<b>Sociologia</b>	* Propriedade intelectual; * Saber naturalístico e conhecimento dos povos tradicionais	* Reciprocidade e organização social	* Direitos dos grupos tradicionais; territórios tradicionais; topofilia; impactos de grandes projetos	* Antes e depois de espaços tradicionais; reformas urbanas; sanitarianismo
<b>Tecnologia pesqueira</b>	* Consumo de pescado per capita no mundo e no Brasil; * Produção de pescado no mundo, no Brasil e no Espírito Santo	* Consumo de pescado e o aumento da expectativa de vida no mundo e no Brasil	* Períodos de defeso dos recursos pesqueiro: Pesca artesanal e industrial * Conflitos entre pesca artesanal e industrial * Conflitos por território: Setor pesqueiro x Setor de petróleo	* Histórico e desenvolvimento da pesca no Mundo, Brasil e Espírito Santo. * Evolução das embarcações de pesca e as práticas de carpintaria local * Principais métodos de localização, atração, repulso e concentração de cardumes: Conhecimento empírico x conhecimento tecnológico.